
Pstrag w soli z rozna

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2580 razy.

Porcja na 1 osobe. Czas przygotow. 30 min.

1 pstrag na osobe i tyle patykow ile pstragow,

sol gruba,

sos sojowy,

cytryna.

1. Rybe oczyszcic nozem z lusek, oplukac pod zimna woda, wytrzec czysta sciereczka (jezeli pstrag jest mlody nalezy czyszcic go lekko, aby nie zetrzec delikatnego sluzu, ktory nadaje mu smak), rozciac delikatnie przy odbycie i

wyciagnac wnetrznosci.

2. Nabic pstraga na patyk. Wsadzic patyk przez pysk, przebic grzbiet na wysokosci konca pletwy przyskrzelowej, wbic z powrotem do wnetrza 3-4 cm dalej,

wyprowadzic patyk na zewnatrz pod koncem ostatniej dolnej pletwy.

3. Natrzec rybe sola, nieco wiecej soli nasypac na pletwe ogonowa i pletwy

boczne.

4. Rozgrzac mocno ruszt, piec pstraga wysoko nad ogniem, najpierw strone gorna,

nie przebita az utworza sie smakowite brazowe pecherzyki, a nastepnie, na

mniejzym ogniu, strone dolna.

5. Pstraga podawac na podluznym polmisku lub talerzyku ukkladajac lbem w lewo,

brzuchem w dol.

6. Osobno podac sos sojowy i kawalek cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 46.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)